



## САЛАТЫ

<b>САЛАТ С КОНСКИМ ЩАВЕЛЕМ</b> Конский щавель, орехи, лук, чеснок, гранат, специи	<b>2,800</b>
<b>СЕЛЬСКИЙ САЛАТ</b> Свежий кресс-салат, козий сыр, творог, помидоры черри, лаваш, оливковое масло, специи	<b>2,900</b>
<b>САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ</b> Кабачки, жареные грецкие орехи, семена тыквы, соус песто	<b>2,900</b>
<b>АРПЕН</b> Спаржа, тархун, перепелиные яйца, помидоры черри, апельсиновый и коньячный соус, специи	<b>3,200</b>
<b>КХТЛИК</b> Баклажаны, болгарский перец, кедровые орехи, мята, чеснок, сметана, орехи, специи	<b>3,300</b>
<b>ГОРЯНКА</b> Дикий рис, свежая мята, сыр, гранат, грецкие орехи, масло из виноградных косточек с перцем чили	<b>3,500</b>



## ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

<b>ЦАЦИК ПО-УРФИЙСКИ</b> Сцеженный мацони, сметана, чеснок, огурец, зелень, оливковое масло	<b>2,200</b>
<b>ХУМУС ПО-МУСАЛЕРСКИ</b> Нут, тмин, лимон, тахини, чеснок, оливковое масло, перечная паста	<b>2,500</b>
<b>МУТАБАЛ</b> Баклажаны, тахини, оливковое масло, лаваш	<b>2,800</b>
<b>КРАСНЫЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ НА ГРИЛЕ</b> Подается с муссом из козьего сыра и традиционным армянским выдержанным сыром с зеленью	<b>3,000</b>
<b>РИСОВАЯ ТОЛМА</b> Баклажаны, виноградные листья, красный перец, с начинкой из кедровых орехов, изюма, лука, риса, зелени, мяты, оливкового масла, корицы, специй	<b>3,200</b>
<b>ЯГАРИ</b> Телятина, сливочное масло, поджаренный свекольный хлеб, лук, кизилковый соус, специи	<b>4,200</b>
<b>ТАРЕЛКА АРМЯНСКИХ ЗАКУСОК</b> Бастурма, суджук, домашняя колбаса, сыр бохча, хумус, мутабал, сцеженный мацони, пареная свекла с тахини, рисовая толма в виноградных листьях	<b>4,900</b>
<b>ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ</b> Авокадо, перепелиное яйцо, пармезан, соус	<b>5,900</b>
<b>АРМЯНСКАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b> Козий сыр, сыр бохча, сыр выдержанный в вине, сыр выдержанный в армянском коньяке, орехи, мед, сушеные помидоры	<b>5,900</b>
<b>АРМЯНСКАЯ МЯСНАЯ ТАРЕЛКА</b> Домашняя колбаса, суджук, бастурма из говядины, бастурма из свинины, копченая свиная шейка, ростбиф, горчица дижонская	<b>5,900</b>

## ГОРЯЧИЕ

<b>ФАРШИРОВАННАЯ КЮФТА</b> Говяжий фарш, булгур, лук, лимон, специи	<b>2,700</b>
<b>ГАРНИ ЯР</b> Хрустящий баклажан, фаршированный говяжьим фаршем и томатным соусом	<b>3,000</b>
<b>АРЕГИ</b> Запеченный халлуми, оливки, сушеные томаты, помидоры черри	<b>3,400</b>
<b>НРБАХОРТИК</b> Тартар из телятины, подается на картофельном гратене с икрой из оливок	<b>3,600</b>
<b>ТОЛМА В СВЕКОЛЬНЫХ ЛИСТЬЯХ</b> Рубленая телятина, рис, петрушка, лук, перечная паста, мацони	<b>4,500</b>



## СУПЫ

<b>ТОМАТНЫЙ СУП</b> Помидоры, сливочное масло, специи, сушеные помидоры, сыр, цедра лимона	<b>2,500</b>
<b>КАЛАГОШ</b> Мацони, сметана, яйцо, чечевица, репчатый лук, кориандр, сушеная зелень, сливочное масло, растительное масло, специи, сушеный лаваш	<b>2,900</b>
<b>ТАНАПУР С ФАРШИРОВАННОЙ КЮФТОЙ</b> Говядина, булгур, мацони, сметана	<b>3,500</b>
<b>СУП ИЗ БАРАНИНЫ</b> Баранина, помидоры, нут, лук, чеснок, зелень, бамия, томатный соус, специи	<b>3,700</b>



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>МОНАСТЫРСКАЯ ТРАПЕЗА</b> Чечевица, булгур, пшеничная крупа, нут, горох, фасоль, репчатый лук, специи, домашнее тесто, мацони, ягодный соус	<b>2,900</b>
<b>ХАВИС</b> Запеченная куриная голень под соусом из сельдерея и грибов	<b>4,500</b>
<b>ДВОРЦОВОЕ</b> Баранина, пюре из баклажанов, специи, перечная паста, репчатый лук, кедровые орехи, петрушка	<b>5,300</b>
<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ КЮФТЫ</b> Подаются с соусом из шпината и спаржей на гриле	<b>5,400</b>
<b>БЕРДАЦ</b> Свинья отбивная на косточке, подается с винным соусом и картофелем гратен	<b>5,500</b>
<b>ТОЛМА АНУШ</b> Говядина, свинина, куриное филе, булгур, репчатый лук, сливочное масло, сцеженный мацони, специи	<b>5,900</b>
<b>СЛИВОЧНЫЕ ОТБИВНЫЕ</b> Отбивные из ягненка в соусе из деревенской сметаны с травами армянского нагорья	<b>6,400</b>
<b>БАРАНИНА С КУРАГОЙ</b> Баранина, красный базилик, курага, абрикосовый лаваш, баклажаны, перец, сыр, специи	<b>6,900</b>
<b>МАНТЫ АНУШ</b> Домашнее тесто, рубленая телятина, лук репчатый, специи. Подается с соусом из мацони	<b>7,000</b>
<b>ФИЛЕ МИНЬОН</b> Подается с фирменным соусом Ануш и картофелем гратен	<b>7,400</b>
<b>ОТБИВНАЯ ИЗ БАРАНИНЫ С БУЛГУРОМ</b> Баранина, булгур, мята, сушеные сливы, бамия	<b>7,500</b>
<b>ХАШН</b> Голяшка ягненка, репчатый лук, перец чили, красное вино, картофельное пюре, зеленый лук, специи	<b>7,800</b>
<b>ВАСПУРАКАН</b> Говядина, армянский коньяк, оливковое масло, салатный микс, помидоры черри, морковь, огурец	<b>8,500</b>



## РЫБА

<b>ФИЛЕ ФОРЕЛИ</b> В оформлении из нежной икры из грейпфрута и кабачком и луком пореем на гриле	<b>4,600</b>
<b>ГЕГАМА</b> Форель, лимон, специи	<b>5,900</b>
<b>ФИЛЕ СТЕРЛЯДИ</b> Подается с киноа, мятой и сливочным соусом	<b>6,900</b>



## ДЕСЕРТЫ

<b>ПАХЛАВА</b> Домашнее слоеное тесто, грецкие орехи, корица, мед	<b>2,500</b>
<b>ДСЕХСКАЯ ГАТА</b> Домашнее тесто, начинка, кардамон, сцеженный мацони, домашнее варенье	<b>2,600</b>
<b>КИЛИКИЯ</b> Зеленые фисташки, мед, крем	<b>2,700</b>
<b>ДДМАНУШ</b> Запеченная маленькая тыква с грецкими орехами, изюмом, медом и корицей. Подается с шариком ванильного мороженого собственного приготовления.	<b>3,500</b>

Уважаемый гость, дополнительная плата за обслуживание в 10% будет добавлена к Вашему счету. Спасибо!